

RISTORANTE

BARSA...TIME BISTRÒ

PHOTO: FEDERICO CAPRILLI

Davide Barsalini, figlio di Giampaolo e Landa, nipote di Dino che iniziò l'attività negli anni '50, l'accoglienza ce l'ha nel sangue. Con la moglie Eva è andato oltre per dare forma a un sogno: un luogo azzurro, che si confondesse con i colori di quella costa senza tempo e ti facesse sentire tutt'uno con la natura. È quello che si prova sedendosi ai tavoli ben apparecchiati di Barsa...Time. Lo trovate a Sant'Andrea di fronte al porticciolo, la sua ampia terrazza si affaccia direttamente sulla sabbia fine, incredibilmente chiara. È un comodo approdo "culinario" per chi arriva in barca, ma anche per chi frequenta le famose "cote piane", distese di rocce granitiche con rare intrusioni di quarzi che brillano al sole. Un paradiso per i subacquei. Il fascino selvaggio di Capo Sant'Andrea vi catturerà in tutte le stagioni come l'offerta gastronomica del nostro Chef e dei suoi collaboratori. Speciale è la pasta fresca fatta in casa, il pescato rigorosamente locale, alcuni piatti della tradizione, il menù basato sui prodotti di stagione, a km "isola". Tonno in crosta di sesamo, gli Spaghetti al riccio e il Cacciuchino all'elbana. Indimenticabile il sapore del mare e della campagna salmastra. Ma per chi vuole concedersi una pausa lunch senza appesantirsi, la proposta è divertente e saporita: schiacciatine e pizze stuzzicanti, insalatine croccanti d'orto, frutta fresca e altre sfiziose dal bar ben fornito. Un consiglio: non rinunciate in qualsiasi occasione ad un buon bicchiere di vino: ce ne sono di "isolani" ma anche di altre regioni italiane: oltre duecento proposte, compresi ottimi champagne. C'è solo l'imbarazzo della scelta. Fatevi consigliare... e magari i bicchieri diventano due.



Davide Barsalini, son of Giampaolo and Landa, Dino's nephew who started the business in the 50s, has hospitality in his blood. With his wife Eva he went beyond to give shape to a dream: a blue place, which merged with the colours of that timeless coast and made you feel at one with nature. This is what you feel sitting at the well set tables in Barsa...Time. You can find it in front of the marina, its large terrace directly overlooks the fine sand. It is a comfortable "culinary" landing point for those arriving by boat, but also for those who frequent the famous "flat cote", expanses of granite rocks with rare intrusions of quartz that shine in the sun. The wild charm of Sant'Andrea will capture you in all seasons as will the gastronomic offer of our Chef and his collaborators. A must is the fresh homemade pasta, the strictly local catch, the menu based on seasonal products, just from the island. Tuna in sesame crust, Sea urchin spaghetti and Cacciuchino all'Elbana fish soup. But for those who want to take a lunch break without weighing themselves down, the proposal is fun and tasty: mashed potatoes and appetising pizzas, crispy salads from the garden, fresh fruit and other delicacies. A tip: don't give up on any occasion a good glass of wine: over two hundred proposals, including excellent champagne. You will be spoiled for choice. And maybe the glasses become two.

Davide Barsalini, der Sohn von Giampaolo und Landa und Enkel von Dino, welcher in den 50er Jahren das Familienunternehmen aufbaute, hat die Herzlichkeit in seinem Blut liegen. Mit seiner Frau Eva hat er sich auf den Weg gemacht, um seinen Traum Wirklichkeit werden zu lassen: Ein blauer Ort, der sich mit den Farben der unberührten Küste vermischt und wo man das Gefühl hat, eins zu sein mit der Natur.

Genau so fühlt es sich an, wenn man an Barsa's hübsch gedeckten Tischen sitzt....Time. Es ist ein geeigneter "kulinarischer" Anlegeplatz für diejenigen, die mit dem Boot anreisen, aber auch für diejenigen, die die berühmte "Côte Piane" besuchen wollen. Der wildromantische Charme von Sant'Andrea besticht zu jeder Jahreszeit, allein durch das kulinarische Angebot unseres Küchenchefs und seiner Mitarbeiter. Ein Muss sind die frischen hausgemachten Nudeln, der rein lokal gefangene Fisch, wobei die Speisekarte auf saisonalen Produkten, die auf der Insel selbst gewonnen werden, basiert. Thunfisch in Sesamkruste, sowie Spaghetti mit Seeigel und elbanischer Fischeintopf. Ein unvergleichliches Geschmackserlebnis, das den Duft des Meeres und der zerklüfteten Landschaft widerspiegelt. Aber auch für diejenigen, die gerne eine Mittagspause einlegen möchten, ohne sich dabei übermäßig den Bauch füllen zu wollen, ist das Angebot vielseitig und lecker: "Schiacciatine" und schmackhafte Pizzen, knackige Salate aus dem eigenen Garten, frisches Obst und andere Köstlichkeiten aus der gut sortierten Bar. Ein weiterer Tipp: Lassen Sie sich auf keinen Fall ein gutes Glas Wein entgehen: wir bieten mehr als zweihundert Empfehlungen, darunter auch ausgezeichnete Champagner. Hier haben Sie die Qual der Wahl. Und vielleicht wird aus dem ersten Glas Wein sogar noch ein zweites.



